愛情点検	長年ご使用のホームベーカリーの点検を！		
	こんな症状はありませんか ●ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる ●焦げくさいにおいがする ●製品の一部に割れ、がたつき、ゆるみがある ●その他の異常や故障がある		ご使用中止 こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

BB-HB型 ⒸⒷ

ZOJIRUSHI

自動 ホームベーカリー

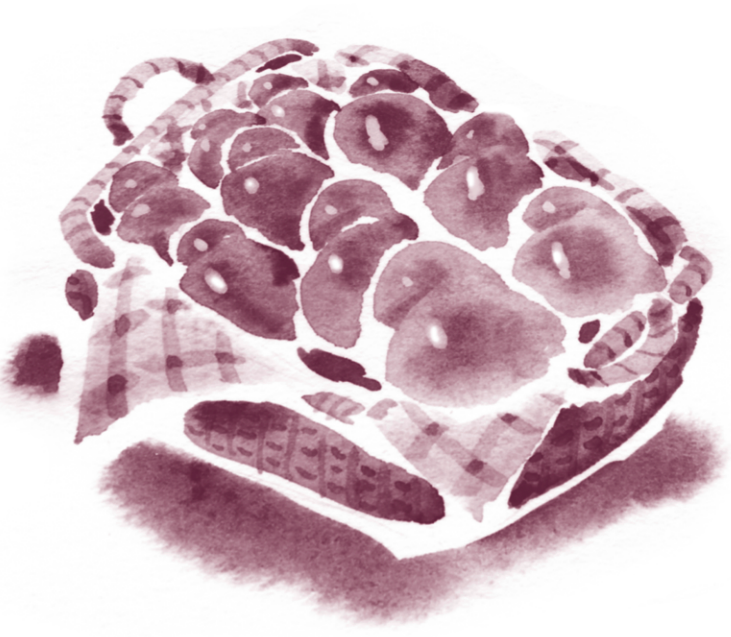
パンくらぶ 型名 BB-HB10

取扱説明書・お料理ノート

家庭用

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この「取扱説明書・お料理ノート」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。お読みになったあとは、大切に保存してください。

保証書別添付

もくじ

安全上のご注意 必ずお守りください

ご使用の前に

※ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのもので、「警告」「注意」の２つに分けてお知らせしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

取り扱いを誤ると、死亡または重傷などを負う可能性が想定される内容を表します。

取り扱いを誤ると、傷害または物的損害が発生する可能性が想定される内容を表します。

△記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。図の中に具体的な注意内容が描かれています。下図の場合は「感電注意」を表します。

⃠記号は、禁止の行為であることを告げるものです。図の中や近くに具体的な禁止内容が描かれています。下図の場合は「分解禁止」を表します。

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。図の中に具体的な指示内容が描かれています。下図の左は「差込みプラグを抜く」、右は必ず実行していただく「強制」内容です。

※お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保存してください。
※お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 警　告

分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因となります。修理は、お買い上げの販売店またはメーカー指定のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

禁止

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因となります。

禁止

電源コードを傷つけたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたりしない
また、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグの抜き差しはしない
感電やけがをすることがあります。

コンセントを単独で使用

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

接触禁止

蒸気口に手を触れない
やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

差込みプラグをしっかり差し込む

差込みプラグは根元まで確実に差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

禁止

電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

⚠ 注 意

差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電やショートして発火することがあります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因となります。

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けがややけど、絶縁劣化による感電、漏電火災の原因になります。

使用中や使用後しばらくは高温部（本体・パンケース・庫内・ふた内側・ガラス窓など）に触れない
高温ですのでやけどの原因となります。

お手入れは冷えてから

お手入れは冷えてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

壁や家具の近くで使わない
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因になります。

お願い

■焼き上げ後、パンケース、庫内、ハネ、ふた内側など熱くなっていますのでパンケースを取り出すときは、必ずミトンやふきんを使う
やけどの恐れがあります。

■焼き上がったパンを、パンケースから取り出すときは、パンケースハンドルをしっかりと持って取り出す
不安定な持ち方をすると、すべってやけどをすることがあります。

■次のような場所で使わない
- ■火気や湿気のある所（本体が変形する原因になります。）
- ■直射日光の当たる所（故障の原因になります。）
- ■壁の近く（壁から約5cm以内）
（蒸気により壁などを傷める原因になります。）

■ふたの丸洗いはしない
内部に水がたまり、悪臭や変形、パンのできばえが悪くなる原因になります。

■使用中、本体ハンドルを持って、製品の持ち運びをしない
やけどやけがの原因になります。

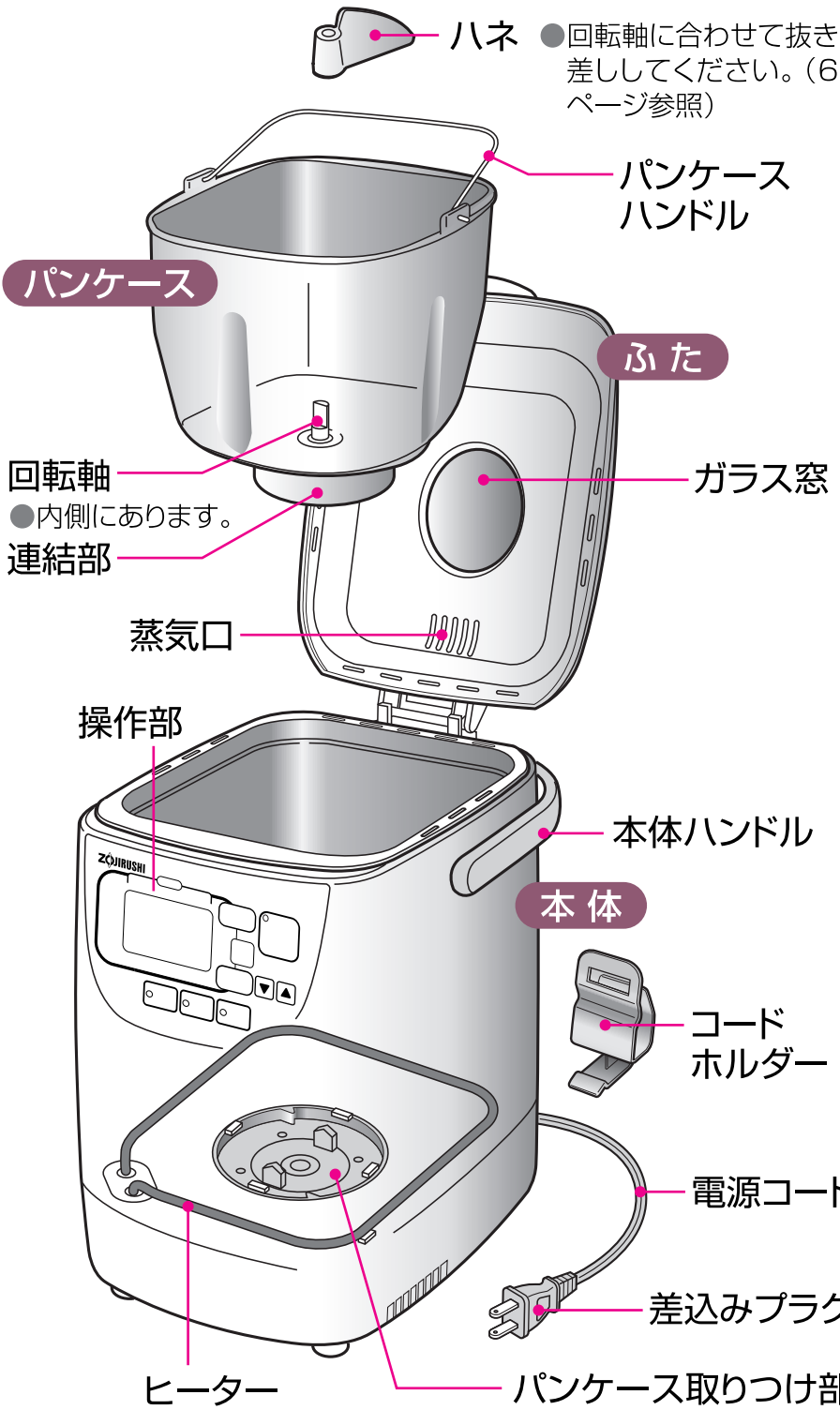
■本体のパンケース取りつけ部に指を入れない
けがの原因になります。

■ふたや蒸気口にふきんをかけない
変形や変色の原因になります。

■次の場合も故障の原因になりますので注意する
- ■パンケースの中や、ハネについた異物は、つけたままにしないでください。
- ■パン・ケーキ・ジャム・生地・生種作り以外には使わないでください。
- ■決められた容量以上入れないでください。
- ■パンケースを変形させないでください。
- ■パンケースの連結部を水につけないでください。（腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。）

■庫内はいつも清潔にする
汚れやカスをためたままにしていると、焦げることがあります。

各部のなまえとはたらき

●回転軸に合わせて抜き差ししてください。（6ページ参照）

ふたのはずし方・つけ方

①ふたを約45度開け、そのまま前に引いて持ち上げます。
②つけるときはヒンジ部にふたを差し込みます。

コードホルダーの取りつけ方・はずし方

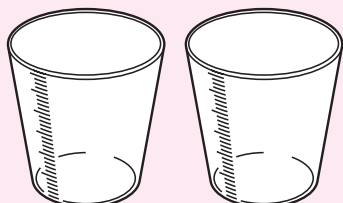
●取りつけるときは、本体の凸部にコードホルダーの上部の穴を①の方向に入れ、コードホルダーの下部を②の方向に押します。
はずすときは、逆の手順ではずします。

電源コードの収納方法

●電源コードを折りたたみ、コードホルダーに収納します。
※使用の際は必ず電源コードをコードホルダーから取り出してください。
※電源コードを収納または取りはずすときは、無理に引っ張ったり、力を加えないでください。

容器（計量カップ） 2個

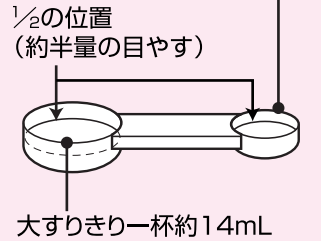
水などの液体をはかります。
また「生種作り」の容器としても使います。

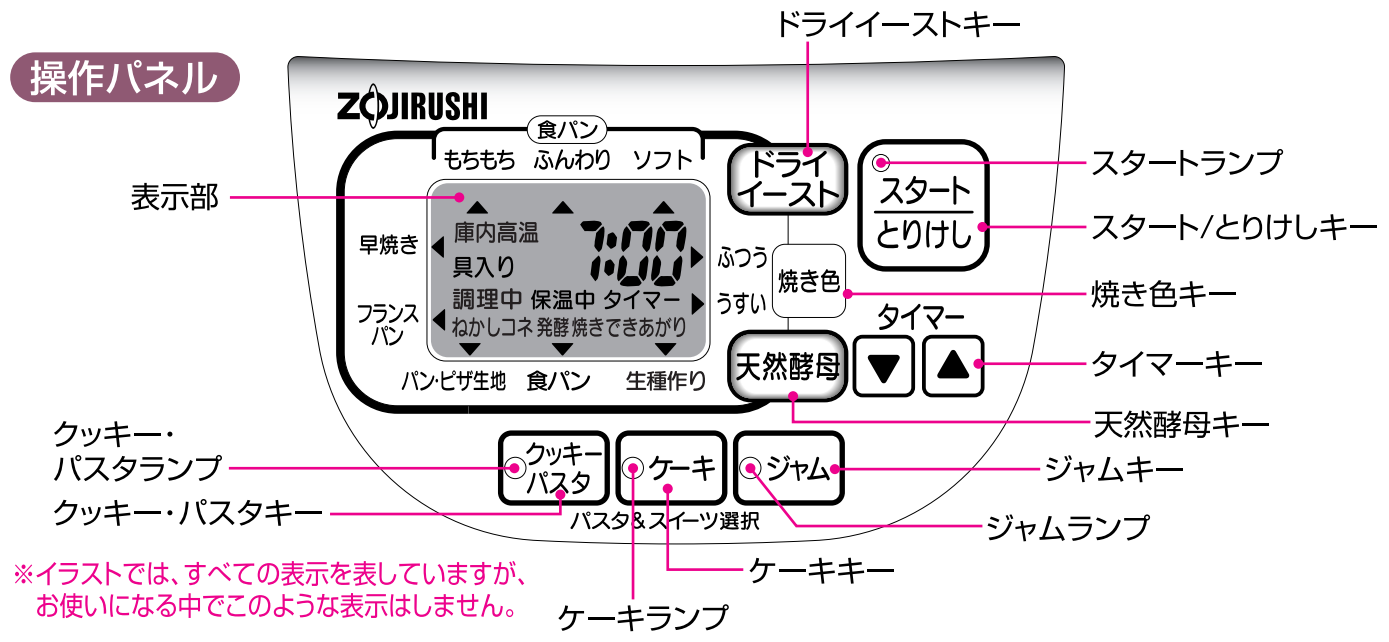
※粉類は、はかれません。

計量スプーン 1個

イースト、塩、砂糖などをはかります。

〈すりきり一杯当たりの重さの目やす〉

	小	大
ドライイースト	約3g	－
元種	－	約10g
生種	－	約13g
塩	約5g	－
スキムミルク	－	約6g
砂 糖	－	約8g

容量は市販の計量スプーンと異なります。

操作部の表示とはたらき

操作パネル

※イラストでは、すべての表示を表していますが、お使いになる中でこのような表示はしません。

具入れ報知

「食パン」「フランスパン」「早焼き食パン」を選んでスタートすると、約30分後（「早焼き食パン」は17分後）にブザーが鳴り、表示部に「具入り」を点滅表示して具入れのタイミングをお知らせします。
ただし、タイマー調理中にはこの報知は行いません。

メロディー音について

この製品は「調理スタート時」と「タイマー予約セット完了時」と「できあがり時」のタイミングをメロディー音でお知らせします。

タイミング	メロディー音
●調理スタート時	おおスザンナ
●タイマー予約セット完了時	おおスザンナ
●できあがり時	アビニョンの橋で

コースについて

ドライイーストコース	食パン	もちもち	3時間30分でもちもち食パンができあがります。 ※焼き色（うすい）の場合、できあがりは10分早くなります。
		ふんわり	3時間40分でふんわり食パンができあがります。 ※焼き色（うすい）の場合、できあがりは10分早くなります。
		ソフト	しっとりやわらかな食パンを焼き上げます。3時間でできあがります。
	フランスパン		5時間でフランスパンができあがります。
	早焼き食パン		イーストを普通より少し多めに使用し、パンを早く焼き上げるコースです。2時間でできあがります。少しイースト臭がすることがあります。 ※焼き色（うすい）の場合、できあがりは7分早くなります。
	パン・ピザ生地		バターロールやピザ、クロワッサンなどの生地をつくるときに使うコースです。1時間45分でコネから発酵まで行います。
天然酵母コース	生種作り		天然酵母食パンやパン・ピザ生地に使う生種をつくります。約24時間発酵させます。
	食パン		7時間で食パンができあがります。 ※焼き色（うすい）の場合、できあがりは10分早くなります。
	パン・ピザ生地		天然酵母を使ったバターロールやピザ、クロワッサンなどの生地をつくるときに使うコースです。4時間でコネから発酵まで行います。
クッキー・パスタ生地コース			クッキー生地やパスタ生地のコネを行います。 約13分で生地をコネ上げます。
ジャムコース			いちごやマーマレードなどの手作りジャムが簡単にできます。 1時間20分でできあがります。
ケーキコース			バターケーキなどのバターたっぷりでしっとりとしたケーキを焼き上げます。 約1時間45分でできあがります。 ※焼き色（うすい）の場合、できあがりは10分早くなります。

キーの説明

スタート/とりけしキー

スタート とりけし

調理やタイマーをスタートするとき、調理が終わったときや、調理をとりけすときに押します。ケーキコースやクッキー・パスタ生地コースでは、再スタートのときにも使います。
調理中や保温中にとりけしするときは少し長めに（約0.5秒）押してください。（誤ってキーを押したとき、すぐには停止しないようになっています。）

ドライイーストキー

ドライイーストを使うコースを選ぶときに押します。
（食パンもちもち→食パンふんわり→食パンソフト→早焼き食パン→フランスパン→パン・ピザ生地→食パンもちもちに戻ります。）

天然酵母キー

天然酵母を使うコースを選ぶときに押します。
（生種作り→食パン→パン・ピザ生地→生種作りに戻ります。）

焼き色キー

お好みの焼き色（ふつう・うすい）を選ぶときに押します。
（食パンもちもち・ふんわり（ドライイーストコース）、食パン（天然酵母コース）、早焼き食パン、ケーキの各コースで使えます。）

クッキー・パスタキー

クッキー パスタ

クッキー生地やパスタ生地つくりコースを選ぶときに押します。

ケーキキー

ケーキつくりコースを選ぶときに押します。

ジャムキー

ジャムつくりコースを選ぶときに押します。

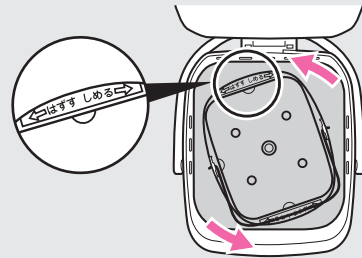
タイマーキー

焼き上がりまでの時間をセットするときに押します。
食パン（ドライイーストコース・天然酵母コース）、フランスパンの各コースで使えます。※具入りの場合は使えません。
▲を押すごとに10分単位で増え、▼を押すごとに10分単位で減ります。（13時間までセットできます。）押し続けると早送りができます。

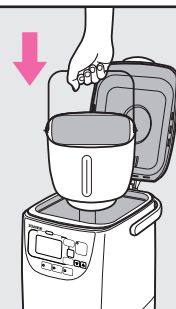
各部の扱い方

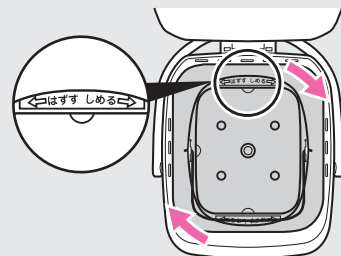
パンケース

●取り出し方

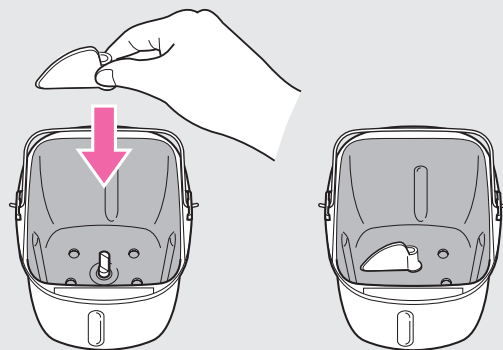
パンケースを「はずす」の方向に回し、取り出します。

●取りつけ方

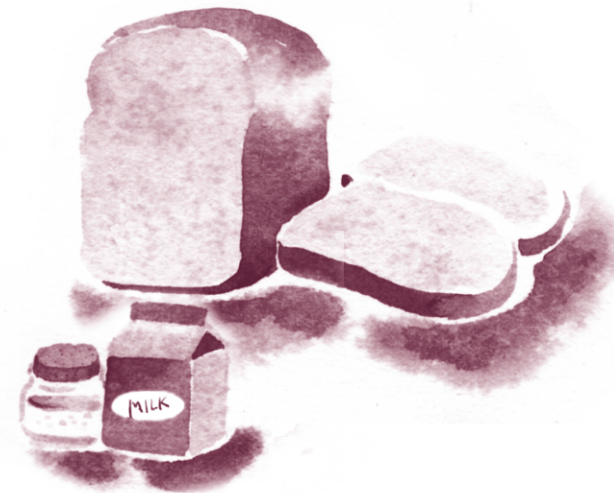
1 パンケースを庫内中央に入れます。

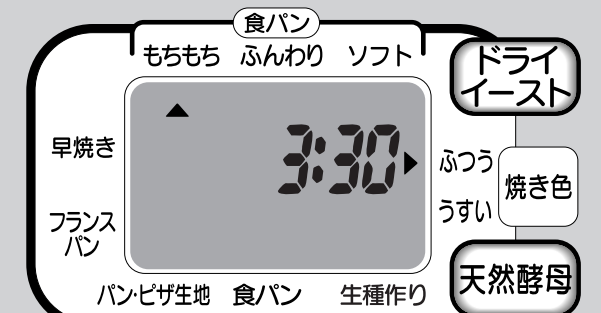
※ヒーターに当たらないようにご注意ください。

2 パンケースの「しめる」の方向に回し、セットします。

ハネ

●取りつけ方

回転軸とハネの穴の形を合わせ確実に取りつけます。
※ハネは確実に取りつけてください。浮き上がっているとパンができません。

タイマーの使い方

食パン（ドライイーストコース・天然酵母コース）、フランスパンコースに使えます。
焼き上がりまでの時間を、10分単位で13時間までセットできます。
※いずれのコースも具入りの場合、タイマーは使えません。

セットのしかた

1 ドライイーストキーで食パン（もちもち、ふんわり、ソフト）、フランスパンまたは、天然酵母キーで食パンのいずれかを選ぶ

選んだコース（▲マーク）と調理時間を表示します。

2 焼き色キーを押し「ふつう」・「うすい」どちらかを選ぶ

※「食パンソフト」「フランスパン」は使えません。

3 タイマーキーで時間を合わせる

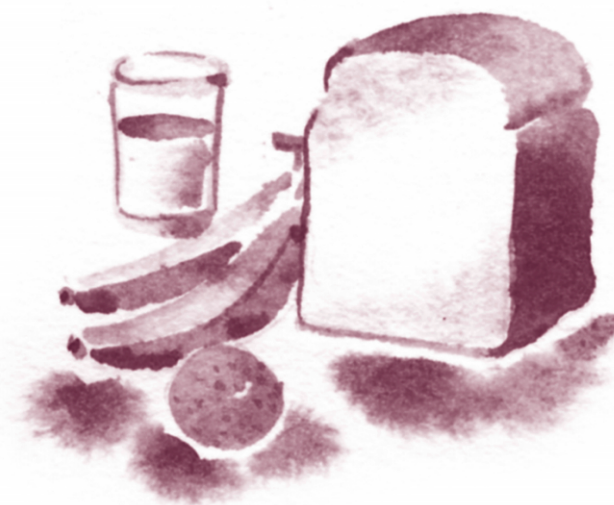
▲ 押すごとに10分単位で増えます。

▼ 押すごとに10分単位で減ります。

タイマー ▼ ▲

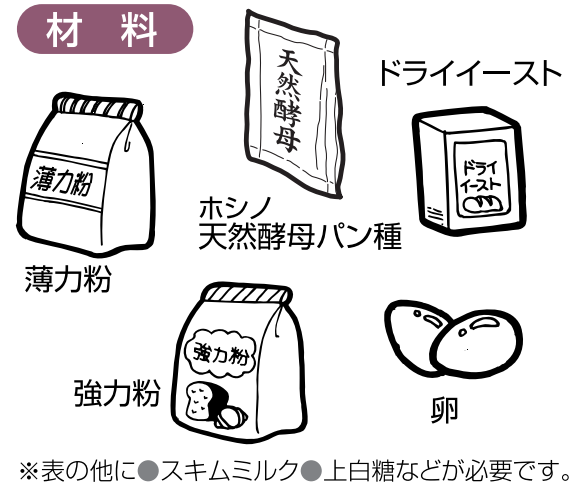
※押し続けると早送りができます。

4 スタート/とりけしキーを押す

焼き上がりまでの残り時間を1分単位で表示します。
メロディーが鳴り**タイマー**が点灯、**調理中**が点滅表示され、**スタートランプ**が点灯します。

お願い
次のような材料を使用する場合には、タイマーを使わないでください。
牛乳、ジュース、野菜、卵など（腐敗することがあります。）

材　料

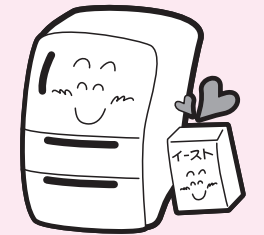
※表の他に●スキムミルク●上白糖などが必要です。

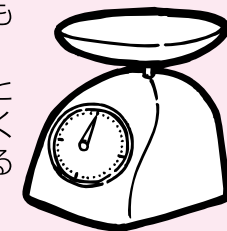
道　具

※メニューにより次の道具が必要です。
●フライパン●オーブンシート●型 など

小麦粉	●パンづくりは一般にたんぱく質の多い強力粉を使います。（パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。） ●水でねるとタンパク質が結合してグルテンをつくります。 ※国内産の小麦でつくった小麦粉は、収穫時期や銘柄によりタンパク質の量が異なるため、パンの膨らみに差ができることがあります。
塩	●生地のグルテンを安定させます。 また、発酵しすぎを押さえる役目もします。
乳製品	●スキムミルクや牛乳のことで、パンの光沢や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。
ドライイースト	●予備発酵のいらないものを使います。適度な温度・水・糖分を与えると活動して、炭酸ガスを発生させパンを膨らませます。
天然酵母パン種（元種）→生種	●天然植物から培養された酵母ですが、発酵力の強弱や生育時の温度管理が難しいなど菌数（発酵力）が不安定なものです。また元種は、酵母が休眠している状態で、そのままでは使えません。「生種」としてつくり、活性化させて使います。 **天然酵母コースで使うパン用酵母** 菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。 品　名：ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り お申込み先：●㈱富澤商店　☎（042）776-6488 http://www.tomizawa.co.jp ●パン種に関するお問い合わせ ㈲ホシノ天然酵母パン種 ☎（042）734-1399（代表） http://www.hoshino-koubo.co.jp **お願い** ●天然酵母パン種（元種）は、賞味期限が切れていないものを使い、必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。
砂糖	●イーストの発酵を助け、焼き色や風味を良くし、パンのやわらかさを保ちます。
バター	●やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。 （「バター」「無塩バター」どちらも使えます。）
水	●他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくする役目をします。
卵	●味と香り、色つやをよくします。

1 材料は新鮮なものを

●粉は湿気がキライです。
製造年月日の新しいものを選び開封後はできるだけ早目に使いましょう。

●イーストについて
このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。
イーストは生き物です。製造年月日の新しいものを選び開封後は密閉して冷蔵庫または冷凍庫に入れて保存しましょう。

2 材料は正確に

●正確にはからないと、できあがりが悪くなってしまいます。
• はかるときは、料料用のはかり（1目盛10g以下のもの）をお使いください。
• 付属のスプーンではかるときはすりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。

3 保存のしかた（パン・ケーキ）

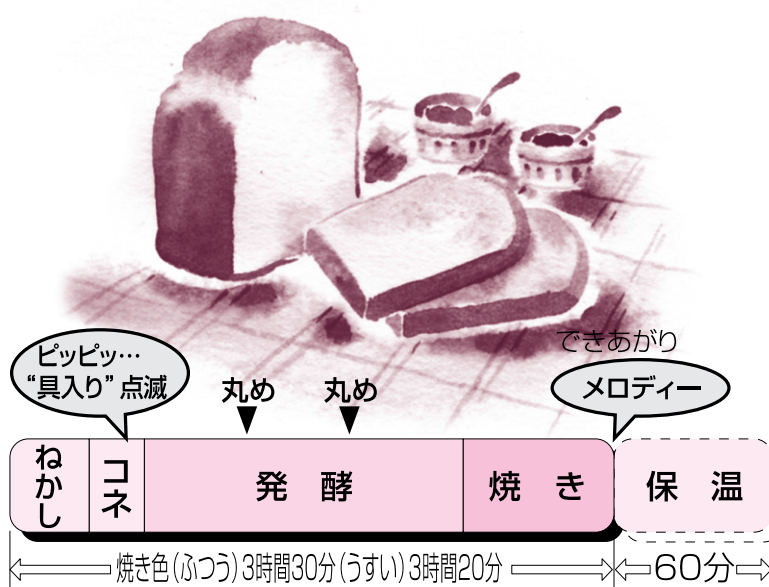
●しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。
●冷凍して保存するときはよく冷ましてからラップに包むか、ビニール袋に入れ冷凍庫へ入れます。
●パン生地を冷凍するときは、成形、発酵後バットに並べ、ラップをかけて冷凍し、凍ってからビニール袋に入れます。焼くときは、30～35℃で解凍しとき卵をぬって焼きます。（ただし、冷凍するとふくらみが悪くなります。）

パンミックスについて

1回分の材料をパックした便利な食パン用パンミックス1斤用があります。
パンミックスを使うと計量の手間が省けパンづくりがグンと手軽になります。
※パンミックスは、象印製品取扱店でお求めいただけます。
※パンミックスは、天然酵母コースにもお使いいただけます。

お願いとお知らせ

●種のあるドライフルーツ類は種を取り、ナッツ類（くるみなど）は、約5mm以下に砕いてください。（故障の原因になります。）
●加える材料の種類、湿度、季節などにより混ざりにくい場合があります。

ドライイースト 食パンもちもちコース

材料	1斤分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

◆大1は、付属のスプーン(大)ですりきり一杯。小1は、付属のスプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

ピッピッ… "具入り"点滅　丸め　丸め　できあがり　メロディー

ねかし｜コネ｜発　酵｜焼　き｜保　温

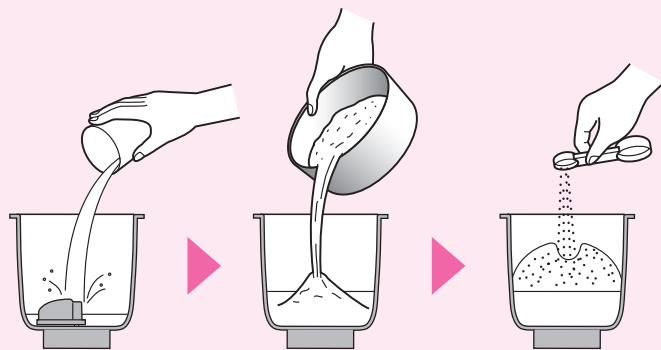
焼き色(ふつう)3時間30分(うすい)3時間20分　60分

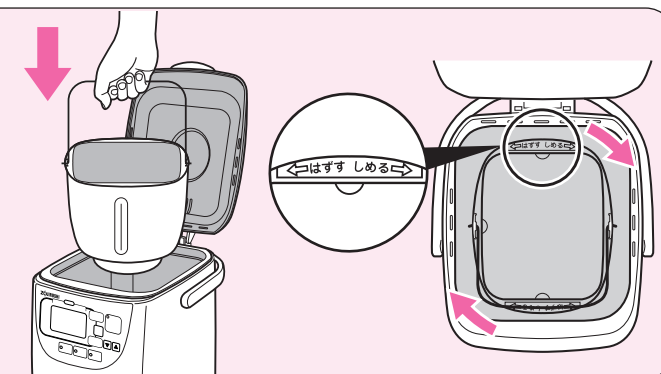
スタートして約30分後に、具入れのタイミングをお知らせするブザー(ピッ×15回)が鳴り、**具入り**を点滅表示(30秒間)します。具を入れるときは、パン生地(ハネ)が回転していますので、ご注意ください。具を入れたあとは、すぐにふたを閉めてください。

準備・パンを焼く

1 ハネをセットし、パンケースに材料を正確に計量し、入れる

(材料の分量は各レシピを参照してください。)

1. 水を入れます。
2. 強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れます。
3. ドライイーストを入れます。
ドライイーストは水にふれないように粉の中央にくぼみを作って入れます。
※水の中にドライイーストが入るとパンがうまくできないことがあります。

2 パンケースを入れ、ふたを閉める

1. パンケースを庫内中央に入れます。
2. パンケースを「しめる」の方向に回し、セットします。
3. ハンドルを倒し、ふたを閉めます。

3 通電する

差込みプラグをコンセントに確実に差し込みます。

4 スタートさせる

1. ドライイースト「食パンもちもち」コースになっているか確認し、焼き色 キーを押し**「ふつう」**・**「うすい」**どちらかを選びます。
2. スタート/とりけし キーを押します。
メロディーが鳴り**調理中**が点灯し、ねかし工程のあと、コネがスタートします。スタートランプが点灯します。
※ねかし工程ではハネは回りません。
できあがりは焼き色(ふつう)3時間30分後(うすい)3時間20分後です。
(できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。)
◆タイマーを使う場合→7ページ「タイマーの使い方」をご覧ください。

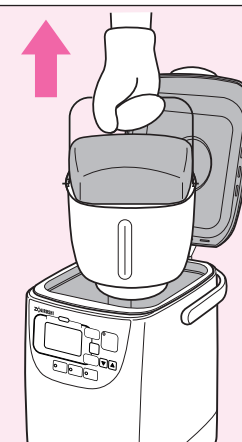
ふつう　うすい　焼き色

※焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。
※途中で調理を中止する場合は スタート/とりけし キーを少し長めに押してください。

5 パンケースを取り出す

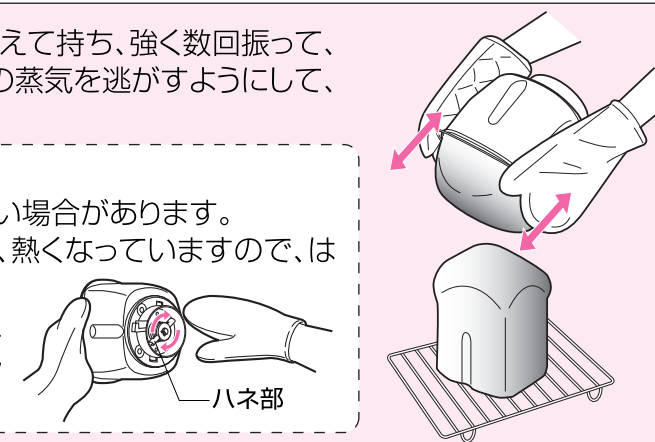
できあがるとメロディーが鳴り**できあがり**が表示されます。
スタート/とりけし キーを少し長めに押し、ふたを開けてミトンやふきんなどを使って取り出します。

スタート/とりけし キー を押さない場合

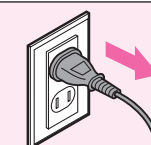
※60分間保温しますが、そのまま放置すると側面がへこんだり、皮が厚く焼き色が濃くなることがありますので、ミトンやふきんなどを使ってできるだけ早く取り出してください。
(食パン、フランスパン、早焼き食パンコースの場合のみ)
※熱くなったパンケースを熱に弱い敷物などの上に置かないでください。
敷物の破損の原因になります。

6 パンを取り出す

パンケースを逆さにし、パンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振って、パンを取り出します。アミなどで浮かし、パンの底の蒸気を逃がすようにして、あら熱を取ります。

※やけどをしないように取り出してください。
※パンのできあがり状態によっては取り出しにくい場合があります。
※パンといっしょにハネがはずれてしまった場合、熱くなっていますので、はしなどで取り出してください。
※フランスパンなどのかたいパンを取り出すときは、パンケースの裏側のハネを左右に少し動かすと取り出しやすくなります。

ハネ部

7 使用後は

差込みプラグを持って、コンセントから抜きます。

ドライイースト 食パンもちもちコース

つくり方：パンケースに、水＋基本材料＋追加材料＋ドライイーストの順に入れ、食パンもちもちコースでつくります。
※ドライイーストは水にふれないように粉の中央に入れます。
タイマー このマークのあるものはタイマーが使えません。

●野菜でヘルシーパン

	メニュー名		水		基本材料		追加材料		ドライイースト
タイマー	ほうれん草パン	＝	水…170mL	＋	強力粉…290g 砂糖…16g（大2） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋	ほうれん草（ゆでたもの）…50g ※注1	＋	ドライイースト…3g（小1）
タイマー	かぼちゃパン	＝	水…160mL	＋		＋	かぼちゃ（正味）…50g ※注2	＋	
タイマー	にんじんパン	＝		＋		＋	にんじん（すりおろしたもの）…70g	＋	
タイマー	トマトバジルパン	＝	トマトジュース…220mL	＋	強力粉…290g 砂糖…16g（大2） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） オリーブ油…12g（大1）	＋	乾燥バジル…小1～2 ガーリック（粉末）…小¼～½	＋	
タイマー	じゃがいもパン	＝	じゃがいものゆで汁…60mL 卵…50g（中1個）	＋	強力粉…180g 砂糖…12g（大1½） サワークリーム…60g 塩…2.5g（小½）	＋	じゃがいも（正味）…60g ※注3 アニスシード…小⅓	＋	

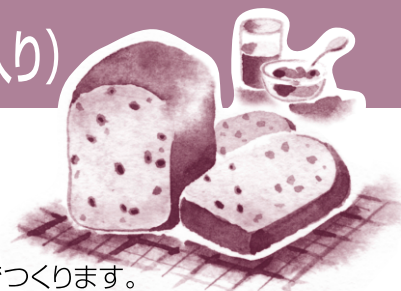
※注1：ほうれん草は、葉先のやわらかい部分をゆでて（生のほうれん草を使う場合は約100gをゆでる）、みじん切りにして水けをしぼったものを使います。
※注2：かぼちゃは、ゆでてつぶし、人肌に冷ましたものを使います。きれいな黄色に仕上げたい場合は皮をむきます。
※注3：じゃがいもは皮をむき、ゆでてつぶし、人肌に冷ましたものを使います。じゃがいものゆで汁は、よく冷ましたものを使います。

●穀物で繊維たっぷり

メニュー名		水		基本材料		追加材料		ドライイースト
全粒粉パン	＝	水…210mL	＋	強力粉…150g 砂糖…16g（大2） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋	全粒粉…140g	＋	ドライイースト…3g（小1）
ライ麦パン	＝		＋	強力粉…200g 砂糖…16g（大2） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋	ライ麦粉…90g	＋	

●お菓子な食パン

	メニュー名		水		基本材料		追加材料		ドライイースト
	ハニーパン	＝	水…200mL	＋	強力粉…290g はちみつ…50g スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋	なし	＋	ドライイースト…3g（小1）
タイマー	いちごミルクパン	＝	牛乳…115mL	＋	強力粉…290g コンデンスミルク…80g（大4） いちごジャム…46g（大2） 塩…5g（小1） バター…15g	＋	いちご（正味）…70g（よくつぶしたもの）	＋	

ドライイースト 食パンもちもちコース（具入り）

※具入りの場合、タイマーは使えません。

つくり方：**具入り**以外の材料を食パンと同じ要領でセットし、食パンもちもちコースでつくります。
約30分後、ブザーが鳴ったら、ふたを開けて**具入り**の材料を生地の上に少量ずつ加え、ふたを閉めます。
※**具入り**の材料を一度に入れると、とび出すことがありますのでご注意ください。

メニュー名		水		基本材料		ドライイースト		具入り
●ドライフルーツやナッツを入れて								
ぶどうパン	＝	水…210mL	＋	強力粉…290g 砂糖…16g（大2） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋	ドライイースト…3g（小1）	＋	干しぶどう…70g （ラム酒漬けのものを使うと、いっそう風味がよくなります）
ヨーグルトぶどうパン	＝	水…130mL ヨーグルト（プレーン）…80g	＋					
くるみパン	＝	水…210mL	＋		＋		＋	くるみ（砕いておく）…50g
●コーンを入れて								
コーンパン	＝	水…190mL	＋	強力粉…290g 砂糖…16g（大2） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋	ドライイースト…3g（小1）	＋	コーン（水けをとったもの）…70g
コーン&ごまパン	＝		＋		＋		＋	コーン（水けをとったもの）…70g 黒ごま…大1
コーン&ベーコンパン	＝		＋		＋		＋	コーン（水けをとったもの）…50g ベーコン（5mm角に切る）…20g
コーン&オニオンパン	＝		＋		＋		＋	コーン（水けをとったもの）…50g オニオン（みじん切りにして透き通るまで炒める）…20g
●チーズを入れて（チーズの形は残りません）								
チーズパン	＝	水…190mL	＋	強力粉…290g 砂糖…16g（大2） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋	ドライイースト…3g（小1）	＋	プロセスチーズ（5mm角に切る）…50g
チーズ&ごまパン	＝		＋		＋		＋	プロセスチーズ（5mm角に切る）…50g 黒ごま…大1
チーズ&ベーコンパン	＝	水…180mL	＋	強力粉…270g 砂糖…16g（大2） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋		＋	プロセスチーズ（5mm角に切る）…40g ベーコン（5mm角に切る）…20g
チーズ&オニオンパン	＝	水…150mL	＋		＋		＋	プロセスチーズ（5mm角に切る）…40g オニオン（みじん切りにして透き通るまで炒める）…20g
●変わり食パン								
チョコレートパン	＝	水…190mL	＋	強力粉…270g ココア…4g（小2） 砂糖…16g（大2） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋	ドライイースト…3g（小1）	＋	チョコチップ（細かく砕いたもの）…50g ※種類や温度により溶けない場合があります。
さつまいもパン	＝	水…180mL	＋	強力粉…270g 砂糖…16g（大2） はちみつ…20g（大1） スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋		＋	さつまいも（5mm以下のあられ切りにする）…70g 黒ごま…小1～2
グラノーラパン	＝	水…230mL	＋	強力粉…270g 砂糖…10g スキムミルク…6g（大1） 塩…5g（小1） バター…15g	＋		＋	グラノーラ（細かく砕く）…40g